

# d'Araprì Brut Rosé



Il vino rosato è un tipico prodotto del meridione d'Italia. La casa d'Araprì ha voluto preparare il suo Brut Rosé di colore rosa chiaro con riflessi di buccia di cipolla che sprigiona il sole di cui è baciata la propria terra. Sapido e di lunga persistenza.

**Vitigni:** Montepulciano e Pinot nero.

**Epoca di vendemmia:** seconda metà di agosto pinot nero e prima metà di settembre montepulciano

**Affinamento e permanenza sui lieviti:** minimo 24 mesi

**Affinamento post Sboccatura:** circa due mesi

**Dosaggio:** 6 g/l

**Colore:** salmone rosato con sfumature discrete di cipolla, porpora ed oro, con spuma morbida ed abbondante e fine e persistente perlage.

**Profumo:** naso intenso fresco e dolce e ampio con fragranza di fiori e una fusione delicata di pane, tostatura e frutta matura.

**Gusto:** i profumi complessi introducono ad un palato vivace, a un sorso pieno e avvolgente con una bolla finissima. Secco seppur rotondo, sapido, di lunga persistenza, con una tessitura gustativa equilibrata e una beva piacevole

**Formato:** bottiglia da 0,75 lt e bottiglia da 1,5 lt.

## Riconoscimenti

 **VINIBUONI  
D'ITALIA**  
2021 ★★★★★

**The WineHunter**  
2020  2018 

**Sparkle**  
CUCINA-VINI  
2020    
2019    
2018  

  
vita e

2018 ttttt



2021 39° posto



2019 3°

**RADICI**  
del Sud

**1° CLASSIFICATO  
SPUMANTE ROSATI**  
GIURIA GIORNALISTI

d'Araprì Soc. Agricola Srl  
Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (FG) - Puglia - Italia  
Tel. 0882 227643 - info@darapri.it - www.darapri.it